

Réf. 1CUFO00

Coupure - Travaux de précision

Milieu sec



Les +

COVERPERF DURABILITY: Lavabilité - Performances garanties jusqu'à 20 cycles à 70°C
Protection coupure très élevée
Manchette longue : protection renforcée de l'avant-bras
Adapté au contact alimentaire (tout type d'aliments)
Protection chaleur de contact 100°C / 15 sec.

CONDITIONNEMENT D'ACHAT

Réf.	Taille	Sachet	Carton
1CUFO00007	7	10	100
1CUFO00008	8	10	100
1CUFO00009	9	10	100
1CUFO00010	10	10	100
1CUFO00011	11	10	100

CONDITIONNEMENT DE VENTE

Sachet individuel brochable

DESCRIPTION

Gant EUROCUT FOOD, tricot blanc sans couture à base de HPPE et Nylon, Poignet tricot, Manchette longue 20cm
Contact alimentaire : compatible tout type d'aliments
Lavable pendant 20 cycles à 70°C
Ambidextre, Vendu à la pièce
Certifié OEKO-TEX® STANDARD 100, CQ 1301/1, IFTH

SECTEURS

Industrie agro-alimentaire

Collectivités

Services et distribution

EXEMPLES D'APPLICATIONS

Préparation, manipulation et transformation d'aliments, Atelier de découpe de viandes, de poissons, abattoirs.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Jauge 13

Couleur	Blanc
Forme	Gant
Environnement	Alimentaire sec
Type de gant	Tricot sans couture
Matériau du support	HPPE / NYLON / ELASTHANNE
Matière de l'enduction	Sans
Poignet	Poignet élastique
Longueur manchette - mm	200
Machine distributrice	

NORME(S)

Ce gant est conforme au modèle de l'équipement de protection individuelle ayant fait l'objet de l'attestation CE de type 0075/1747/162/09/22/1772

Délivré par CTC (0075) 4 rue Hermann. Frenkel 69367 Lyon Cedex 07 France



EPI CAT. II

EN ISO 21420:2020

EN388:2016
+ A1:2018

2.3.4.X.E.

EN407:2020



X.1.X.X.X

Food contact

COVERPERF -
Durability/Washable

Gants de protection — Exigences générales et méthodes d'essai

Protection contre les risques mécaniques

Gants de protection et autres équipements protecteur de la main contre les risques thermiques (chaleur et/ou feu)

La migration globale et spécifique des substances soumises à restriction a été testée conformément au règlement européen 10/2011 et ne dépasse aucun niveau de migration légal. Les documents justificatifs sont disponibles sur demande.

Le produit a été testé contre les simulants alimentaires de type A, B et C2 du règlement n° 10/2011 relatif aux matériaux et objets en matière plastique en contact avec tous types d'aliments, aliments aqueux et gras pendant 2 heures à 40°C pour un usage répété.